Zwiebelpfannkuchen mit Kokossauce
Yang cong bing dai zi zhi

Chinesische Zwiebelpfannkuchen mit Kokossauce bieten eine interessante Kombination aus herzhaften und süßen Aromen.
Die Zwiebelpfannkuchen, auch bekannt als Cong You Bing, sind außen knusprig und innen weich. Sie haben einen intensiven, leicht süßlichen Geschmack von Frühlingszwiebeln.
Die Kokossauce fügt eine süße und cremige Note hinzu, die wunderbar mit dem herzhaften Pfannkuchen harmoniert. Die Sauce kann auch leicht würzig sein, je nach Rezept.
Diese Kombination aus herzhaften Pfannkuchen und süßer Kokossauce ist ein echter Genuss und bietet eine spannende Geschmackserfahrung.

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
350 g Zwiebel(n)
10 EL Öl zum Braten
3 EL Klebreis
8 EL Weizenmehl
125 ml Wasser
Für den Teig
1 Prise Glutamat
2 EL Öl
½ TL Salz
1 Prise Zucker
Für die Sauce
2 Zwiebel(n)
400 ml Kokosmilch
5 EL Öl
2 EL Ketchup
1 ½ TL Sambal Oelek
1 ½ EL Zucker
¼ TL Pfeffer
1 TL Salz
1 Prise Glutamat

Vorbereitung
Benötigt wird eine große Reisschale. Für den Teig: Die Zwiebeln in kleine Stücke schneiden, in eine große Reisschale geben und mit dem Klebreis, dem Weizenmehl, dem Wasser und den Gewürzen für den Teig vermischen. Für die Sauce: Die Zwiebeln (oder Schalotten) in Streifen schneiden und in eine separate Reisschale geben. Die Kokosmilch, das Tomatenketchup, das Sambal Oelek, den Zucker, den Pfeffer, das Salz und das Glutamat in einer großen Reisschale

© 2026 coquina.de

vermischen.

Zubereitung

Eine heiße Pfanne mit flachem Boden zweimal mit Öl ausschwenken. 5 EL Öl erhitzen und die Hälfte der Zwiebelteigmasse in die Pfanne gießen, so dass der Boden gleichmäßig bedeckt ist. Den Teig von beiden Seiten etwa 5 Minuten backen und beiseite stellen. Den gleichen Vorgang mit der anderen Hälfte wiederholen. Die Pfanne erneut mit Öl ausschwenken, die verbliebenen 5 EL Öl erhitzen und die Zwiebeln anbräunen. Die vorbereitete Saucenmischung in die Pfanne gießen und unter Rühren aufkochen lassen. Dann auf kleiner Flamme etwa 3 Minuten kochen. Die Sauce wird zu den Pfannkuchen gereicht. Die Pfannkuchen kann man auf verschiedene Weise servieren: klein geschnitten mit der Sauce als Beilage oder mit der Sauce übergossen; man kann sie auch ganz belassen und in die Sauce eintauchen.

© 2026 coquina.de